

 <p>PECHUGA PAVO RED SAL L/1KG. F.SERVICE CÓD. 8635 - (PLANTA FB01)</p>	Preparado:	Aprobado:
	FT-CAMP-I+D-8635	FICHA TECNICA COMERCIAL

Presentación

Envasado en atmósfera modificada en bandejas de material complejo plástico, con un peso neto de 1 kg.

Etiqueta adhesiva centrada en la mitad superior del envase.

PESOS

Unidad:	1	
Fijo:	1	Kg

MEDIDAS

Profundo:	215	mm.
Ancho:	215	mm.
Alto:	45	mm.

CONSERVACION / VIDA UTIL

Mantener entre 0° y 5° C.

45 días

INGREDIENTES

FIAMBRE DE PECHUGA DE PAVO:

Ingredientes: Pechuga de Pavo (50%), agua, almidón, sal, estabilizantes (E-450iii, E-407, E-415), aromas, conservadores (E-262ii, E-250), potenciador del sabor (E-621), dextrosa, antioxidantes (E-316, E-326), PROTEINA DE SOJA, corrector de acidez (E-508), colorante (E-120).

DATOS ANALITICOS

Parámetro	Tipo	Valor	Toler.	Max.	Min.	Und.
% Humedad	F	76	3			%
% Proteinas	F	17	2			%
% Grasa	F	1,5	0,2			%
% Hidratos de Carbono totales	F	3,5	0,5			%

Valor Energético:

Kcal:95,5

KJ:399

Parámetro	Tipo	Valor	Toler.	Max.	Min.	Und.
F.A.M.T.	M	1X10 ⁴				ufc/gr
Escherichia Coli	M	<1X10 ¹				ufc/gr
Clostridium sulfito reductores	M	1X10 ²				ufc/gr
Enterobacterias	M	<1X10 ¹				ufc/gr
Staphylococcus Aureus	M	<1X10 ¹				ufc/gr
Salmonella	M	AUSENCIA EN 25 G.				
Listeria	M	AUSENCIA EN 25 G. FINAL PROCESO FABRICACIÓN. <1X10 ² FINAL VIDA ÚTIL.				

Valor Energético:

Kcal:0

KJ:0

Parámetro	Tipo	Valor	Toler.	Max.	Min.	Und.
% Proteínas	F	20,1	2			%
% Grasa	F	1,1	0,5			%
% Hidratos de Carbono totales	F	2,2	0,5			%
Escherichia Coli	M	<1X10 ¹				ufc/gr
Clostridium sulfito reductores	M	1X10 ²				ufc/gr
Enterobacterias	M	<1X10 ²				ufc/gr
Staphylococcus Aureus	M	<1X10 ²				ufc/gr
Salmonella	M	AUSENCIA EN 25 G.				
Listeria	M	AUSENCIA EN 25 G. FINAL PROCESO FABRICACIÓN. <1X10 ² FINAL VIDA ÚTIL.				

ENVASADO

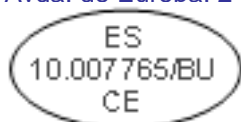
ETIQUETADO

Planta: **PLANTA LA BUREBA**

INFORMACION (Etiqueta)

CAMPOFRÍO FOOD GROUP, S.A.

Avda. de Europa. 24 Alcobendas Madrid, España



8635- FIAMBRE DE PECHUGA DE PAVO CON CONTENIDO REDUCIDO EN SAL FIAMBRE DE PEITO DE PERU COM TEOR DE SAL REDUZIDO

ENVASADO EN ATMOSFERA PROTECTORA/EMBALADO EM ATMOSFERA PROTECTORA

Mantener entre 0° y 5° C./Manter entre 0° e 5° C.

Peso neto: 1 Kg

Peso líquido:

Consumir preferentemente antes del/lote: ver fecha indicada

Consumir de preferência antes de/lote: ver embalagem

Código de barras peso constante: [84 10320 08635 6](#)

SIN LACTOSA

FIAMBRE DE PECHUGA DE PAVO CON CONTENIDO REDUCIDO EN SAL

Ingredientes:

Pechuga de pavo (65%), agua, antioxidantes (E326, E316), estabilizantes (E-420, E-451, E-407, E-508, E-412), almidón, dextrosa, aromas, sal, especias, conservador (E-250). **Puede contener trazas de proteína de soja.**

FIAMBRE DE PEITO DE PERU COM TEOR DE SAL REDUZIDO

Ingredientes:

Peito de peru (65%), água, antioxidantes (E326, E316), estabilizadores (E-420, E-451, E-407, E-508, E-412), amido, dextrose, aromas, sal, dextrose, especiarias, conservante (E-250).

Valores promedios por 100 gr.

Valor energético (kcal.)	88
o (kj.)	373
Proteínas (g.)	15
Hidratos de Carbono (g.)	3,7
Azúcares (g.)	1,5
Grasas (g.)	1,5
Ácidos grasos saturados (g.)	0,6
Sal (g.)	1,3

Nota:

Etiqueta con los textos: Español y Portugués.



EMPAQUETADO

CJ. A:	234x234x120
Uds./CJ. A:	2
Peso Neto:	2
Peso Bruto:	2,172

ROTULADO

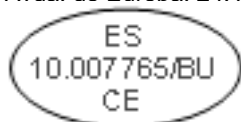
Planta: PLANTA LA BUREBA

INFORMACION EN CAJA:

CAMPOFRIO

Campofrío Food Group, S.A.

Avda. de Europa. 24. ALCOBENDAS (Madrid) España



8635- PECHUGA PAVO L/ 1 KG. FS

Nº de Unidades de 1 kg.:

Peso neto:

Mantener entre 0º y 5ºC.

Consumir preferentemente antes del/lote:

Código de barras: (01)38410320086357(3103)xxxxxx(15)AAMMDD(10)xxxxxxxxxx

PALETIZADO

Palet:	Europeo Verde (CF)
Medidas:	(800 x 1200 mm.)
Cajas/Base:	15
Alturas :	10
Cajas/Palet:	150
Peso Neto:	300
Peso Bruto:	350,800

PROCESO PRODUCTIVO

- RECEPCIÓN MATERIAS PRIMAS:
- RECEPCIÓN MATERIAS AUXILIARES:
- PREPARACIÓN SALMUERA:
- PICADO:
- AMASADO CURADOS:
- EMBUTICIÓN:
- COCCIÓN:
- ENFRIAMIENTO SUPERFICIAL:
- DESMOLDEO:
- LONCHEADO:
- ENVASADO:
- EMPAQ./PALET./ALMAC.:

CONTROLES

Controles de Materias Primas

- Recepción (estado higiénico y temperatura)
- Físico-Químico
- Microbiológico

Controles Materias Auxiliares Asimilables

- Purezas
- Impurezas
- Microbiológico

Controles de Proceso

- Peso loncheado
- Estanqueidad envase (si procede)
- Concentración residual de oxígeno (si procede)
- Etiquetado
- Paletizado óptimo, estable y seguro (BPP)

Controles de Producto Terminado

- Organoléptico
- Microbiológico
- Físico-Químico

Otros Controles

- Detección de metales
- Potabilidad del agua
- Microbiológico ambiental
- Verificación eficacia operarios de limpieza
- Temperatura ambiental de cámaras y salas de trabajo